

Queste oasi sono e saranno luoghi di un'economia solidale,
luoghi del disinquinamento e della detossificazione delle vite,
e dunque luoghi di vita migliore,
e al contempo luoghi di solidarietà e di fraternità.
Sono i germi, gli abbozzi di una civiltà del primato
della fioritura personale nella fraternità, dell "io" nel "noi".
Avanguardie di umanità se s'intravede la possibilità
di un futuro migliore.
Edgar Morin



LA MONTAGNA

I Cuochi dell'Alleanza hanno stretto un patto con i produttori di piccola scala per sostenere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio in tutti i 160 paesi del mondo in cui è diffusa Slow Food. In occasione di Eroica i cuochi delle Terre del Noce vi propongono un menu che vi porterà a scoprire la biodiversità delle nostre Valli, un percorso tra paesaggi, antichi legami tra uomo e natura, sapori e saperi: un intero ecosistema, quello delle Terre Alte, che viene interpretato in una esperienza di gusto.

In questo viaggio vi condurrà Paolo Betti che ha raccolto le materie prime e le ricette da ogni singola osteria e le ha cucinate per voi in un lavoro di squadra che è testimone del senso di **fraternità che lega i Cuochi dell'Alleanza** e del loro impegno per il futuro della Montagna.



IL BOSCO

Sformatino con **radicchio dell'orso raccolto da Andrea** sul monte Peller, sopra i 1.900 metri, al primo disgelo, e rapa rossa del suo orto a Terzolas, in Val di Sole.

Cuoco dell'Alleanza: Andre Daprà – Corte dei Toldi

Vallée d'Aoste DOC Blanc de Morgex 2022 - Cave Mont Blanc

IL FIUME

Maltagliato di pasta fresca secondo la ricetta di famiglia conditi con crema di zucchine **dall'orto di Malgolo** e trota fario affumicata di troscicoltura di montagna

Cuoco dell'Alleanza: Mario Di Nuzzo – Ristorante Nerina

Vinudilice Etna Rosato DOC 2023 - I Vigneri

LA MALGA

Ravioloni con ripieno di ricotta fresca Malga Polinar (1.767 m) e buon enrico raccolto nei pascoli della Malga di Cloz (1.732 m), su emulsione di burro di Malga Bolentina (1.824 m) e scaglie di ricotta affumicata di malga Mondent (1.910 m)

Cuoco dell'Alleanza: Ivano Nicolodi – Casa de' Gentili

Sonata Sauvignier Gris Anfora 2021 – Maso Caliarì

IL MASO

Guanciale di maiale emulsionato al Gropello di Revò con chutney di mela e cavolo rosso con purea di sedano **rapa dall'orto di Tavon** e porcini raccolti sul Monte Roen.

Cuoco dell'Alleanza: Andreas Sicher – Ristorante Pineta

Valtellina Superiore Valgella DOCG Sol 2021– Barbacàn

LA FRUTTA

Piccoli frutti della Val di Non, fiore di panna cotta al mascarpone e **crumble di "Torta di Frigoloti"** alla grappa di Gropello di Revò

Cuoca Giulia Segna - Locanda Alpina

Grappa 137 Monovitigno di Gropello – Distilleria Rossi d'Anaunia

IL PRATO

Degustazione di formaggi "da erba" Presidio Slow Food:

Casolet a latte crudo della Valle di Sole, Pejo e Rabbi del Caseificio Turnario di Pejo, prodotto con il latte di malga Saline a 2.089 m

Trentingrana di alpeggio annata 2022 del Caseificio Presanella di Mezzana, prodotto con latte della malga Valbiolo situata a 1.930 m

Formaggio di sola razza grigio alpina "Linòr" prodotto dall'Aziende Agricola Sicherhof dei fratelli Damiano e Daniele Rosati a Romeno

Storico Ribelle Presidio Slow Food annata 2021 Alpe Pedena nella Valle del Bitto sulle Alpi Orobie